PICANTE A LA TACNEÑA:

"Historia del sincretismo cultural y gastronómico ibero - puquina"

AUTOR: LIC. GARY MARTIN OSORIO SOTO
Asociación de Estudios Históricos de Tacna – AEHT
Correo: martinosorio302@gmail.com.

RESUMEN:

El presente artículo promueve el análisis histórico y arqueológico del "Picante a la Tacneña", comida fundamental de la identidad cultural de Tacna. El sincretismo culinario refleja la participación de múltiples agentes y procesos socio – históricos en la adopción, mestizaje y desarrollo de este plato. El entendimiento socio cultural de este plato, permitirá brindar mayores luces sobre su origen, desmontando los mitos de su "Origen" en el periodo de la ocupación de Tacna y Arica por parte de Chile (1880 – 1929). Versión la cual ha sido largamente difundida y mal interpretada. Sin embargo, la base gastronómica, se remonta entre los Siglos XVI al XVII, con lo cual, la discusión a plantear es la singularidad y composición única del plato, en un entorno de diversidad geográfica, social y de disponibilidad de recursos como es la característica de la Región de Tacna.

ABSTRACT:

The present article, have proposed the analytics approach on history and archeology about "Picante a la Tacneña", a fundamental cuisine at cultural identity from Tacna. The syncretism culinary it's a reflection about multifarious participation on the agent at process sociocultural and historical at adoption, mixed-race, and develop on a culinary dish. Understanding the sociocultural process to this dish will permitting make major and better information about the origin, generate deny at myths about the origin between at period realize on Chilenian occupation at Tacna y Arica (1880-1929). Version what is this a false premise, and continually bruit and misunderstood. However, the gastronomy base, the base concept about "Picante a la Tacneña" originates in the 16th and 17th centuries. The discussion if to know how the singular is and the structure about of that dish, understanding the diversity on geography, socio structure, and dispose of resources how is the characterize a Tacna region.

PALABRAS CLAVE / KEYWORDS: *Tacna, Picante, Ají, mestizaje, Tacna, Puquina y conquista.*

INTRODUCCIÓN:

Para nadie es un secreto el sabor fuerte y rico del *"Picante a la Tacneña"*, además de su apariencia tosca; pero a la vez sustanciosa y representativa.

El *"Picante a la Tacneña"*, es hijo natural de los procesos sociales, culturales, económicos e históricos desde el siglo XV, hasta la versión gourmet y comercial que se conoce hoy.

1. El origen:

Se ha acrecentado una teoría poco plausible sobre el origen del *"Picante a la Tacneña"*; el cual indica por medio de la "Tradición" que el picante nace con la hambruna generada

por la "Guerra del Pacifico", en especial a la caída de Tacna, después de la batalla del Alto de la Alianza, el 26 de mayo de 1880. La cual indica:

> *"[…] En la época de la ocupación chilena, los tacneños no tenían acceso a la carne. Como los chilenos no comían la menudencia de los diferentes animales, los tacneños al terminar sus labores ya muy tarde en la noche, cuando se retiraban a sus casas, sacaban a escondidas estas menudencias. Como resultado, las amas de casas inventaron este delicioso plato que tiene ingredientes muy sencillos. Posteriormente le agregaron la chalona para que le dé el toque de sabor. Cabe recalcar que este plato se prepara a leña para un mejor sabor. Hoy en día, muchos de los chilenos vienen a Tacna para degustar este riquísimo plato […]".*

Esta versión antojadiza, se fundamenta en el problema estructural de la identidad de Tacna, que solo condiciona su historiografía a los hechos generados por la ocupación de Chile – y cautividad de casi 50 años-; lo cierto, es que la historia del "Picante a la Tacneña" se retrotrae a más de seis siglos; en los cuales se aproximan las nociones fundacionales y sociales que dan base para el desarrollo de este plato emblemático de Tacna y de la Identidad culinaria – cultural de la región la cual, no solo se circunscribe a los límites geográficos impuestos por el Arunta y el Intiorko [1] (Cerrón-Palomino, 2011),[2] (Dominguez Fauna, 2010).

MATERIALES Y MÉTODOS:

Análisis comparativo de fuentes primarias, estudios arqueológicos, procesos de conquista, mestizaje y desarrollo social y disponibilidad de recursos.

RESULTADOS:

Los resultados de la investigación determinaron indicaron la presencia del picante desde el consumo del proto picante desde el siglo II A.C. – I D.C. Sin embargo la concepción del *"Picante a la tacneña"* se evidencia de forma concreta de forma similar al plato actual entre el siglo XVI- XVII.

El plato fundacional a base de ají, papas, carne desecada y carne deshidratada. Conforme a la investigación se determinó que la generación del "picante a la Tacneña" fue un proceso de ensayo y error, un proceso en el cual la disponibilidad de recursos jugaba un papel fundamental. Si bien es cierto, la base de la cocción de papa y ají era el origen común entre el *"Picante a la Tacneña"* y otros platos el contexto de la conquista ibérica por parte de la expedición de Almagro, jugó un rol importante para acoplar condimentos como el orégano, el uso de vísceras animales como la bovina, el uso de carnes desecadas al humo y la anexión de cereales como el arroz.

Si bien es cierto, el "picante a la tacneña" no lleva arroz en su presentación que conocemos a día de hoy, cabe indicar que en la época de transición de Almagro a los

---

[1] Cerrón-Palomino, Rodolfo. (2011). El legado onomástico puquina: A propósito de "Capac" y "Yupanqui". Estudios Atacameños. 119-130. Pág.125-127.
Arunta e Intiorko: Cerros tutelares de la ciudad de Tacna, cuya toponimia es Puquina – Quechua, que significan: Arunta: Derivación de Ari – Unta o saludo puquina de bienvenida a los viajantes e Intiorko o Intiorcco: vocablo que deriva de la acción de saludo a la puesta del dios "Inti" en su puesta que da lugar a la aparición de la diosa "Mamaquilla" o Luna.

[2] (Dominguez Fauna, 2010) / Para una cartografía de la lengua puquina en el altiplano colonial (1548-1610)/ Boletín de Arqueología PUCP / N.° 14 / 2010, 309-328 / ISSN 1029-2004. Pág. 324-326.

reinos quechuas del sur de Tacna, necesitaba contar con fuentes de alimentos ricas en carbohidratos, económicas y que permitan alimental a un numeroso grupo de tropas que acompañaban a la expedición. La participación de afros, y las condicionantes ambientales promovieron la evolución y mestizaje del plato, proceso el cual se da a día de hoy con pequeñas variaciones, pero manteniendo la base fundacional de papa, ají, vísceras, carne desecada y cocción por leña.

DISCUSIÓN:

2. **El aprovechamiento del ají como base gastronómica de Tacna:**

Las versiones "orales", tienden a ser subjetivas y poco claras, desde el punto de vista relacionado al origen de la región[3] , como la del origen toponímico; y hasta de la procedencia étnico-cultural de las variantes culinarias que forjaron el desarrollo de la nutrición a base de Ají, el consumo de vísceras, el uso de condimentos y carnes desecadas.

Diversos estudios han referido la matriz nutricional en base al ají en el antiguo Perú, siendo hasta hace poco la referencia que se hace el uso de ají en la cultura Chavín[4] (Hoyos Chuquiviguel, 2019). Sn embargo las nuevas investigaciones sitúan el consumo de ají en la cultura Caral (3000 -1500 A.C.) (Galvez, 1999) (Shady, 1997).

Por otro lado; la domesticación del ají, como elemento de cultivo y consumo se evidencia hace 18,000 años aproximadamente; siendo su lugar de origen el Pano – Boliviano y selva peruana (Bedoya Garland, 2016) [5], debido al trasvase comercial que existía desde la Amazonía peruano - boliviana hacia la costa (Orellana Halkyer, Fuentes Fajardo, Capriles, & Rothhammer, 2014)[6], lo cual plantea dos interrogantes; las cuales son:

3. **¿Cuándo se generó el trasvase de la selva a la costa? ¿Cómo se empleó y se domesticó el ají?**

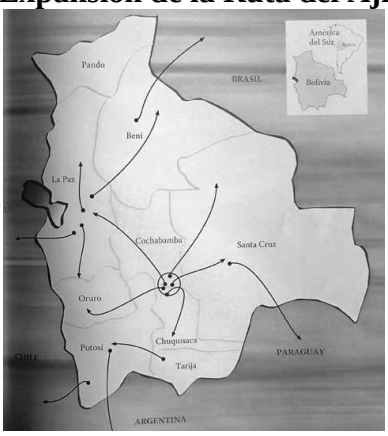
Según el trabajo de (Bedoya Garland, 2016); indica lo siguiente:

> "[…] *Los expertos en el tema sostienen que el género Capsicum se halla en Bolivia[7] [8], aunque en Brasil hay también una variedad de especie, que no se lo descarta como zona prístina de este género. Piperno y Peasrshall (1998:153) por su parte piensan que parece proceder del centro brasileño y de Bolivia, que luego por la influencia de las aves y humanos llegó a los Andes. La variedad de tipos de ajíes domesticados y su origen están ubicados siempre en América. Elmo León afirma que "existen en la actualidad 25 especies de ajíes silvestres y solo cinco domesticadas." En el Perú contamos con el Capsicuum annuum, con dos variedades: Capiscuum var. Longum. "ají paprika" y la otra, Capsicuum anuum var.Perroletti como "ají limo". Y la segunda especie es Capsicuum pubences R&P, que es el rocoto, originaria de los Andes occidentales de*

[3] "Origen aymara" de Tacna.
[4] (Vargas Salcedo – 1987) *Sistema de producción en la cultura Chavín: Cultivo de hortalizas, frutales y ají; en la andenería.*
[5] Bedoya Garland, S. (2016). *¿El ají es peruano? Su historia y algunas costumbres nacionales*. *Tradición, Segunda época*, (15), 69-80
[6] (Orellana Halkyer, Fuentes Fajardo, Capriles, & Rothhammer, 2014). "*En torno al poblamiento de los andes sur- centrales y su vinculación con la Amazonía Revista*". "Interciencia" N° 08, Volumen 24 Pág. 586-590.
[7]*McLeod et al.1982.*
[8] *Perry et al. 2007:986*

Sudamérica, y al parecer ligado a los ulupicas bolivianos (Capsicum cardenasil) […]".

Imagen N° 01
Expansión de la Ruta del Ají



Fuente: Expansión del Ají: (Bedoya Garland, 2016)

Conforme a la investigación de (Orellana Halkyer, Fuentes Fajardo, Capriles, & Rothhammer, 2014), refiere que la migración de tierras tropicales (zona selvática) de confluencia entre Perú, Bolivia y Perú, tuvieron como corredor de intercambio de subsistencia las costas del Pacifico Sur y el oriente, con punto de encuentro las riveras del Lago Titicaca. El cual, es una ruta de traslado migratorio y comercial aun hoy en la actualidad.

Por tanto la domesticación de especies vegetales y animales en valles interandinos de clima cálido. El ají, no sería la excepción. Es por ello que encontramos en las evidencias arqueológicas de la costa peruana y sus valles interandinos la presencia de la variante del Ají amarillo o Capsicum baccatum. Esta interacción de prueba y error, brindaron características organolépticas propias al "Ají Amarillo", debido a la calidad de suelo, clima, dureza del agua, generando variantes de color, acidez, picor, sabor, textura, tamaño entre otros.

Por otro lado, el uso del ají en la cosmovisión del hombre antiguo, no solo fue índole comestible; también se usó de forma ritualista a modo de ofrenda al panteón de dioses del hombre arcaico peruano, además como pigmento de textiles y ceramios. Por su picor, el hombre antiguo lo usó como controlador de plagas y medicina ancestral.

El contexto etimológico de la palabra "Ají", nos brinda aproximaciones sobre las etnias que domesticaron al Capsicum baccatum, según refiere (Bedoya Garland, 2016), circunscribe el término "Aji", a la traducción o esquematización fonética de los conquistadores españoles, al respecto refiere:

> *"[…] Gonzales de Holguín pimiento de las Indias, se le denomina uchú o ucho en quechua. En el Vocabulario Castellano – Aymara de 1905, aparecen los términos huayka, huaycaña y jallpahuayca, para designar, esta especie de pimiento, varias clases de ají y salsa de ají, respectivamente. Yuchi es ají en lengua pano. Ají corresponde a icen la Coordinación alfabética de las voces del idioma maya de J. Pérez, libro editado en 1898, y áp, ep, usap, en la lengua de los moches. Según Brüning, los dos primeros vocablos indican ají seco y el último, ají verde.*

> *Ají, y uchulla es adjetivo de picante en el oriente peruano. Para Ugarte Chamorro, ají es voz taina. Es una solanácea, cuyo fruto es muy picante. Por su color o estado se distinguen el ají amarillo, el colorado, el verde, el seco, el mirasol, panca entre otros." (pág. 32) Es importante asimismo revisar el Vocabulario de la lengua Aymara, primera parte, por donde se ponen en primer lugar los vocablos en lengua española para buscar los que les corresponden en la lengua Aymara, compuesto por el Padre Ludovico Bertonio, italiano de la Compañía de Jesús, Provincia del Piru, de las Indias Occidentales, Natural de la Rocca Contrada de la Marca de Ancona. La licencia para que se imprima el trabajo del padre Bertonio se da en 1611 y la Compañía de Jesús da su aprobación en 1612, así que este podría ser la fecha de la publicación del diccionario más antiguo del aymara. Efectivamente en la página 155 está la palabra: "Huayka, Axi, cuyas especies se hallarán en la primera. […]".* (Bedoya Garland, 2016).

Sin embargo, la autora y las referencias de los cronistas generan controversia, debido a que para la fecha el "Código de Mórua"[9], confunden vocablos aymara, como vocablos puquina – quechuas, pues como define (Cerrón-Palomino, 2011), el aymara adoptó vocablos puquina para referirse a objetos comunes; asimismo, es necesario indicar, que la llegada de aymaras a la zona sur del imperio Inca, se debió a que fueron parte de la fuerza de conquista, por tanto, un trasvase de mitimaes y esclavos a las reducciones indígenas dirigidas por la "Panaca" imperial inca. Por lo cual, mucha terminología puquina fue malinterpretada como aymara.

Al respecto el cronista Huamán Poma de Ayala; mantiene dicho error de traducción, pues trata de "Castellanizar" términos puquina, que sirvieron como base idiomática para el proto "Hanan Simy" o "Lengua Culta" del incanato; no obstante, el puquina, se alimentó de terminología de etnias y culturas predecesoras como Caral, Nazca Wari y Tiawanaku como refiere (Shady, 1997) y (Galvez, 1999); además conforme a los estudios complementarios en la relación aymara – Tiawanaku, demuestran una inconexión temporal y cultural entre una y otra, como lo demuestra los estudios realizados por (Sandoval, 2004)[10] y (Francisco Rothhammer, 2003)[11].

Por tanto, debemos entender esta confusión de términos lingüísticos por la limitada y escasa capacidad de discernimiento entre uno y otro (Aymara y Puquina) por parte de los traductores y cronistas indígenas y los evangelizadores y extirpadores de idolatrías ibéricos.

Sin embargo, algunos datos nos clarifican la producción y consumo del ají, como lo indica:

> *"[…] Los curacas, señores étnicos andino eran los emcargados de administrar la "Reciprocidad", pero a la vez tenían entre sus funciones la redistribución. Puede ejemplificarse el caso de los señores Lupaqa,*

---

[9] "Crónica de Morúa": Canto del código Puquina.

[10] Sandoval, José, Delgado, Bedsabé, Rivas, Luis, Bonilla, Bertha, Nugent, Daniel, & Fujita, Ricardo. (2004). Variantes del ADNmt en isleños del lago Titicaca: máxima frecuencia del haplotipo B1 y evidencia de efecto fundador. *Revista Peruana de Biología*, *11*(2), 161-168.

[11] Rothhammer, Francisco y Moraga, Mauricio y Rivera, Mario y Santoro Vargas, Calogero M., y Standen, Vivien G. y García, Federico y Carvallo, Pilar (2003). *Análisis de ADNmt de restos esqueletales del sitio arqueológico de Tiawanaku y su relación con el origen de sus constructores*. Chungará, Revista de Antropología Chilena, 35 (2), 269-274.

habitantes del SO del Lago Titicaca, en esta zona la población podía obtener tubérculos gramíneas y variedades de ají […]. Los Lupaca obtenían el maíz del valle de Sama, Moquegua e Inchuña, el aji, lo cultivaban en las estribaciones de Ilawaya[12], Sama y Pachia, Chaucalana, los Valles de Lluta y Azapa, donde también sembraban algodón y coca costeña. Los señores Lupaqa, solicitaban intercambio a las etnias costeras y rivereñas el cochayuyo y Llaita […][13]".

El relato, establecido por (Pease, 1992), es concordante con los hallazgos arqueológicos realizado por los arqueólogos (Vela Velarde, 2019)[14], (Gordillo Begazo, 2019)[15]; (Muñoz Ovalle I. , 1986)[16] y ((ONERN), 1976)[17], por lo que se evidencia el uso extensivo de las cuencas y recurso suelo aprovechable para la generación de agricultura intensiva y diversificada de Ají, Algodón, entre otros productos de consumo; además de herramientas para la extracción de cochayuyo[18] en la zona costera y llaita[19] en las riberas de los ríos.

El cronista (González Holguín, 1608)[20], refiere el uso de "tripas" en el imperio Inca bajo la denominación "*Aytini chunchullicta*", la cual refiere a: "Vaziar las tripas assi calientes" y el término "*Vzpun*. La pança de las tripas", que refiere al uso de las tripas como contenedor de alimentos o al relleno en tripas para su cocción. Mientras que el Jesuita (Bertonio, 1612)[21], refiere el uso de la conjunción "*floxo Hipilla*" a las Tripas del animal, la cual en su conjunción con el vocablo "*qhiri"*, refiere a la cocina de las tripas del animal. Cabe precisar que los cronistas a la fecha no prestaron atención al "Codex Morúa" o "Crónica de Morúa"[22]; el cual refiere la aymarización del Puquina:

"[…] ellos no tuvieron letras ni las conocieron, ni historia mas de sus quipos que son cordeles donde con nudos asientan y ponen memoria todas las cosas que quieren de los qua les consta 10 que digo y dire en todo el discurso de esta historia. ... todo lo que en este libro se refiere del orijen, prinsipio, sucesion […] de los yngas todo sale de alli y por los quipus e benido en conosimiento de ellos y todos quantos refieren cosas deste reino

---

[12] Nombre puquina de San Pedro de Ilabaya.

[13] Pease, Henry. (1992). "Perú, Hombre e historia entre el Siglo XVI y el XVIII". *Fundación BBVA* Pág., 16-18.

[14] Velarde, Carlos. (2019). Bases para el conocimiento de la presencia Tiawanku en el valle del Caplina, Tacna. Ciencia & Desarrollo.

[15] Begazo JG. La ruta del guano y el Aji en el eje articulador de la cuenca del Sama-Perú, durante el desarrollo regional tardío y la ocupación Inka: indicadores preliminares para el conocimiento de su interacción económica a nivel regional. *J His Arch & Anthropol Sci* . 2018; 3 (4): 539-543

[16] Muñoz Ovalle, Ivan. (1986): "Aportes a la reconstrucción histórica del poblamiento aldeano del Valle de Azapa (Arica – Chile)". Revista de Chungará N° 16- 17, Octubre. Pág. 307-322.

[17] (ONERN), Oficina Nacional de Evaluación de Recursos Naturales (1976): "Inventario, evaluación y uso racional de los recursos naturales de la costa: cuencas de los ríos Moquegua, Locumba, Sama y Caplina"

[18] Cochayuyo: Alga marina.

[19] Llaita: Alga lacustre o de cuencas de ríos

[20] (González Holguín, 1608) :"*Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua Qquichua, o del Inca.... corregido y renovado conforme a la propiedad cortesana del Cuzco."* Lima: Francisco del Canto, impresor Pág. 57

[21] Fray Ludovico Bertonio – 1612: "Vocabulario de la Lengua Aymara".

[22] Fray Martín de Morúa- 1595-1600 "*Libro del Origen y descendencia de los Ingas. Señores deste Reyno del Pirú donde se ponen las conquistas que hicieron de diferentes provincias y Naciones y Guerras civiles hasta la entrada de los Españoles, con su modo de gobernar condición y trato y la descipción de las más principales Ciudades y Villas de esta amplísima provincia".*

lo an alcansado y sabido por este medio unico y solo de entender los secretos y antiguedades deste reino[…] ".[23]

La ambigüedad de interpretación de la aymarizacion del puquina queda reflejado en la crónica de Cantos de Andraba (1586), el cual refiere:

> *"[…] En este reino hay mucha diferencia entre los naturales de lenguas; pero en todo él los caciques y principales de los repartimientos tenían obligación de saber la lengua general que llaman quíchua, para saber y entender lo que se les mandaba por parte del inga, y para que, tendo a su corte entendiesen sin interprete; y ente el mismo inga y su linaje y orejones hablaban otra, y ésta ningún cacique ni demás persona de su reino tenían licencia para apredendella ni vocablo de ella […] ".*[24]

Por su parte Garcilaso de la Vega refiere a este dilema lingüístico, lo siguiente:

> *"[…] que los incas tuvieron otra lengua particular que hablavan entre ellos, que no la entendían los demás indios ni les era licito aprenderla como lenguaje divino, agregando que según información de sus corresponsales ella "ha{bía} perdido totalmente porque pareció la republica particular de los incas, pereció también el lenguaje de ellos […] ".*[25]

Según los cronistas ibéricos, relatos y evidencia arqueológica el consumo del aji y de vísceras se daba desde los señoríos, curacazgos, culturas regionales y proto imperios expansivos que terminaron por conformar el "Tahuantinsuyo".

El uso de la papa o *Solanum tuberosum*[26], es un producto herbácea del genero Solanum, familia de las solanacéas que se generó en la sur y noroccidental de Bolivia, desde hace más 8000 años, se evidencia su domesticación por parte de las poblaciones proto-agricolas; en el casa de Tacna la sub especie *Solanum acroscopicum* Ochoa (Särkinen, 2015)[27] [28]

La domesticación de la papa y su aprovechamiento a nivel comestible significó la base nutricional del hombre del arcaico temprano y tardío en el antiguo Perú, autores como (Gordillo Begazo, 2019), (Muñoz Ovalle I. , 1986), (Vela Velarde, 2019), (Galvez, 1999), (Shady, 1997), entre otros y también la evidencia de los cronistas españoles y evangelizadores refieren esto.

4. La evolución del proto-picante al Picante a la Tacneña:

Como se mencionó anteriormente el proto - picante tiene un origen desde el siglo II A.C. – I D.C. Cabe indicar que el "Picante" como actualmente lo conocemos, se gesta entre el siglo XVI – XVII, debido a factores de dinámica social, económica y ambiental. El "picante a la Tacneña" fue un proceso de ensayo y error, un proceso en el cual la

---

[23] Murúa, /962-4, 1: 3: fol. 6 bis (1: 28).
[24] Cantos de Andrada ([1586] 1965: 307)
[25] *cf.* Garcilaso [1609] 1943: VII, I, 88
[26] Definición taxonómica de la papa.
[27] Särkinen, Tiina, Baden, Maria, Gonzáles, Paúl, Cueva, Marco, Giacomin, Leandro L., Spooner, David M., Simon, Reinhard, Juárez, Henry, Nina, Pamela, Molina, Johanny, & Knapp, Sandra. (2015). Listado anotado de Solanum L. (Solanaceae) en el Perú. *Revista Peruana de Biología*, *22*(1), 03-62..
[28] *Solanum acroscopicum* Ochoa Perú, Dpto. Tacna, Tarata, Chivatería, arriba de Tarata, *Ochoa, C.M. 2043* (holotipo CUZ; isotipo GH). Agronomía (Lima) 18: 130 (1953); Ochoa (1999).

disponibilidad de recursos jugaba un papel fundamental. Y su relevancia se ve evidenciada con los diarios y crónicas realizadas sobre las circunstancias y contexto de la primera etapa de la conquista y la expansión de la Gobernación de Nueva Toledo en el 21 de mayo de 1534, al respecto los escritos compilados por cronistas indígenas y españoles refieren:

> *"[…] En un primer tiempo, Almagro había pensado ir a la conquista de lo que hoy es el este de Bolivia, el país de los chiriguanos que los incas no habían logrado dominar nunca. Luego, por consejo de antiguos altos funcionarios del imperio destituido, había cambiado de opinión y optado por Chile. Los cusqueños conocían esa región a la que habían sometido hasta su parte central, pero de manera menos […]. Convencido por las maravillas que le habían hablado, y considerando seguramente que la implantación inca en Chile le sería de gran utilidad, Almagro había partido pues al extremo sur del antiguo imperio, sin imaginar evidentemente, hasta qué punto éste estaba alejado de las bases cusqueñas […] /Para el retorno la expedición escogió otra vía, la de la costa, que tenía el mérito de evitar el interminable calvario de la travesía de los Andes que habían vivido algunos meses antes. […]De todas maneras, la expedición tuvo después que ascender por los Andes para llegar a Cusco, pasando por las regiones de Arica, Tacna y Arequipa, […][29]".*

En este proceso, es posible que el sincretismo de fuentes nutricionales ibéricas se mezclaran con los locales, debido a la que la expansión de la conquista no fue del todo violenta, más bien, se trató de alianzas y convivios con los locales, es así, que el "Picante a la Tacneña" es una mezcla de ingredientes a los potajes ofrecidos por los caciques locales.

Asimismo, hay que recordar que el consumo de viseras por parte de los ibéricos era un acto común, debido a la influencia mora y conquista árabe de la península ibérica. Durante el periodo de conquista de España (711-719)[30], a lo que refiere **(Tormo Capsir, 2014)**, en su artículo "La cocina hispano-musulmana: Al Ándalus", lo siguiente:

> *"[…] Los animales con los que se alimentaban eran esencialmente el cordero (introdujeron en España la oveja merina), la cabra, la volatería y la caza, con la particularidad de que gustaban, al igual que sucede hoy, de asar, freír y guisar las diferentes vísceras del animal: riñones, hígado, criadillas, tripas. Este modo de aprovechar todas las partes del animal es sin duda una de las características de nuestra cocina popular […] La sura V, versículo 4 del Corán (…), todo aquello que haya estado consagrado a otro dios distinto a Alá. De esta manera los alimentos para el Islam se dividen en dos jerarquías: los alimentos <halal> y los alimentos <haram>; es decir, los permitidos y los prohibidos. Posteriormente y según aumentaban las conquistas territoriales se fue extendiendo la*

[29] Lavallé, Bernard. *10 El año de todos los peligros (abril de 1536-abril de 1537)* In: *Francisco Pizarro: Biografía de una conquista* [en línea]. Lima: Institut français d'études andines.
[30] Elena Toro Lillo (2006): "La invasión árabe. Los árabes y el elemento árabe en español "Edición digital de la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Pág. 14-16.

prohibición del consumo de otros alimentos, especialmente todos los animales carnívoros, las aves rapaces, algunos tipos de mariscos, la mayoría de los insectos y reptiles […][31] ".

Como queda evidenciado, el uso de viseras o "Casquería", no era un concepto nuevo para los ibéricos ni para los indígenas del sur del Perú, sin embargo, como refiere el 16 de noviembre de 1536, Almagro regresa al Perú, por los territorios de Calama, Quillahua, Pica, Tarapacá, Arica, Tacna, Moquegua y Arica, esta travesía tiene una duración de 128 días y casi 3200 kilómetros recorridos desde la salida del Cuzco hacía el lago Titicaca, luego a Tarija, Jujuy y el paso de Uspallata, para retornar por la costa desértica, debió consumir los recursos que llevaba consigo la expedición de Diego de Almagro , como lo refiere el Capitán L. Merino S. (Gonzalez Barcia., 1749)[32] . Por tanto la situación de conflicto ameritó hacer uso de cuando recurso alimenticio les era posible.

El mismo autor refiere la existencia de ganado: vacas, "Ovejas de Tierra" (ovejas), Caballos y otros (referencia a animales menores como pollos, conejos, etc.). Por tanto ante la duración de la expedición y condiciones de conflicto era necesario mantener a los oficiales e "Indios de guerra" en las condiciones necesarias para entablar combate; más aún con los roces y disputas que ya tenían con los Pizarro.

Como antecedente, los primeros españoles asentados en los valles de Ilabaya, Sama, Tarata, Candarave, Pachia, Calana, Tacna, hasta el valle de Lluta y Azapa, y teniendo bajo las reducciones de indios a los mitimaes que acompañaron a los almagristas y pizarristas en la destrucción de caciques locales, fueron puestos bajo órdenes de los encomenderos ibéricos y bajo los caciques locales que mantuvieron su condición de noble. Lo cual, le fue necesario a los españoles a fin de evitar el "Alzamiento de indios" por tanto el sincretismo cultural, social y económico se mantuvo, con alianzas matrimoniales, de compadrazgo y amistad. Por tanto, no es raro que la fusión cultural y gastronómica se enriquezca con el influjo de especias, especies animales y condimentos venidas del mediterráneo y la península ibérica.

La influencia de esclavos africanos estuvo presente desde el ingreso a tumbes, las batallas de Pucará y la Rebelión de Sacsayhuman, cumpliendo funciones de combate en una primera instancia y posteriormente dirigiendo a los "indios de guerra". Asimismo los "Dominicos" (1532) a cargo de Fray Vicente Valverde, usaron la mano esclava afrodescendiente para la construcción de templos en las ciudades de Jauja, Cuzco, Arequipa, Chucuito, Moquegua, Tacna hasta Copiapó. Los Jesuitas en 1536, fueron los que se hicieron cargo de las reducciones de indios, donde también convivían esclavos africanos. Y de los cuales tenemos referencias de la dinámica socio económico de la época.

Al respecto (Pease, 1992), refiere:

"[…] La redistribución realizada por el poder en su más amplia escala (del Inka); en términos generales, al buscarse sistemáticamente reemplazar las relaciones de reciprocidad y redistribución por las relaciones salariales y un régimen de mercadeo […] Don Diego Caqui, curaca de Tacna, dejaba bajo testamento la disposición conjunta de sus bienes, 100,000 cepas de vid sembradas, la administración de zonas de cultivo de maíz, ajíes y otros bienes de consumo […]". Su descendiente

[31] (Tormo Capsir, 2014) "La cocina hispano-musulmana: Al Ándalus".
[32] Capitán L, Merino (1537) miembro de la expedición de Almagro al Sur del Virreinato de Nueva Toledo.

José Rosa Ara, se hizo cargo de la administración y aprovechamiento de estos vienes – al igual que la disposición de los indios de su reducción […]".

La caracterización de mano de obra (indígena y afro) en los latifundios de caciques locales era evidente, por tanto muchas de las indias y las mulatas estaban a cargo del servicio y cocina en los hogares de caciques y encomenderos, por lo que la experimentación de especies gastronómicas, por lo que tuvo un influjo adicional al sincretismo culinario previo al que se daba con los primeros conquistadores.

Sobre las encomiendas y la presencia y convivio de negros bajo el esquema de reducciones, es difícil saber la cantidad total o datos más específicos, debido a que la documentación se hallaba en el Corregimiento de Arica, el cual, fue destruido con el terremoto y Tsunami de 1616. Sin embargo, otro dato a considerar es la merma de la producción agrícola en los valles circundantes al volcán Huaynaputina – Moquegua, el cual presentó actividad volcánica y erupciones entre el 16 de febrero y el 15 de marzo de 1600, el cual afectó los cultivos, aguas y suelos fértiles a causa de la ceniza volcánica que afecto la parte sur oeste de Arequipa, Moquegua, Tacna y Arica.

Los factores ambientales, fueron duros por lo cual el acceso a fuentes nutricionales se vio nuevamente afectada, ya no por una condición de guerra, sino por una acción de geodinámica interna. Lo cual obligó a las familias a consumir los productos en reserva, como eran el Ají Amarillo y Panca de secano, granos y el aprovechamiento de animales mayores y menores, desde el consumo de vísceras y carnes disecadas y desecadas que podían contribuir con una base proteica, además del aprovechamiento de recursos disponibles como especies lacustres, fluviales y marinas, tanto vegetales como animales, debido al evento geo tectónico, muchas especies como peces, tarucas y camélidos americanos quedaron sin zonas de pastura, por lo que era difícil la caza de estos y su aprovechamiento como fuente de alimentos, que eran importantes para los habitantes de esta zona.

Basados por la necesidad de alimentos, las poblaciones locales y migrantes promovieron la diversificación de platos a base de ají y papa incluyendo especies como camarones, *"mui mui"* o Remites oval, además de algas marinas, fluviales y lacustres, las cuales ya se consumían desde la era de pobladores "Cazadores- Recolectores".

El uso del ají, tuvo el contexto ritual y ceremonial, como establecen los estudios de (Nuñez, Cartajena, Carrasco, & et al, 2017), (Muñoz Ovalle & Gordillo Begazo, 2016) y (Shady, 1997), indican que la base ritual de la alimentación en base a especies como el ají, determinaron dos factores primordiales, los cuales son: la disponibilidad del recurso y el contexto social – integrativo. Debido a que el alimento comunitario, se basaba en el ofertorio a los dioses de la cosmovisión del hombre antiguo. Por tanto, el agradecimiento a la "buena caza" y la "buena cosecha", se refrendaba en el "pago" – contexto de agradecimiento -, al Apu, por tanto, había que diseminar y cohesionar su "bondad" con el pueblo.

El uso ritual, permitió la generación de platos en base a ají y el "sancocho" o cocción de los animales cazados y el aprovechamiento de sus recursos (tuétano, vísceras, etc.). Muchos de estos platos, eran acompañados de legumbres y tubérculos disponibles, los cuales se aderezaban con el ají, para recibir de este último, su espíritu "valiente" y "viril", la cual, era la consonancia ritual que representaba el ají.

La evolución del picante, se cimentó durante periodos de crisis social y política, debido a que es un plato económico – a nivel de recursos-, adaptable y capaz de proporcionar gran cantidad de contenido. Cada valle de la región de Tacna, cuenta con tipos de ají con variaciones organolépticas debido a las condiciones edafoclimáticas, por lo que podemos observar un picante de coloración más clara en el valle de Sama, de igual manera con el picante que se ubica en la cuenca de Jorge Basadre y el valle de Lluta y Azapa en comparación al que se consume en Tacna. La preparación es la misma, variando algún ingrediente y la coloración que brinda el ají.

El uso de la papa, según el estudio realizado por (Särkinen, 2015), establece que la papa variedad *Solanum acroscopicum* Ochoa, se extendió en los valles interandinos de Tacna y Arica, debido a que es una papa resistente de fácil manejo y cocción, con sabor levemente dulce, cascara blanda y delgada, que permite la absorción de los jugos generados por la sustancia de las vísceras, carnes desecadas y la tés de la cocción del ají.

Sin embargo, hay que mencionar una particularidad diferencial entre el proto-picante y el picante actual; la cual es el insumo para la cocción. Debido a que la zona desértica de la franja costera del pacifico sur cuenta con escasos recursos maderables para un aprovechamiento continuo, por tanto se usaron recursos como bosta, queñuales (zona alta), Yaretas, tilancias y Taza, Tara, Tola, entre otras especies arbustivas menores. Con la inserción de nuevas especies forestales, se masificó el uso de recursos maderables para fuente de combustión. Sea quizás, el factor de ahumado, el factor diferenciador del sabor particular que tiene el picante en comparación a otros picantes y proto-picantes.

Otras referencias más próximas al "Picante a la Tacneña", se encuentra en el artículo denominado: "Las guerras olvidadas del Perú: Formación del estado e imaginario nacional" de (Méndez G., 2012)[33] , la cual refiere la organización, alimentación y estructura de los ejércitos entre 1786-1880.

La alimentación fue fundamental para tropa durante las campañas emancipadoras de Buitrón, Ali, de Zela, Pallardelli, La Guerra contra la Confederación "Peruano – Boliviana", las guerras constitucionalistas dirigidas por Nieto contra Vivanco; y por supuesto la Guerra del Pacifico. En estos episodios, la alimentación de la tropa, necesitaba contar con una logística de alimentos ricos en proteína animal y carbohidratos que permitiera al ejército desarrollar sus actividades de marcha y patrullaje.

Como mencionamos anteriormente el "Picante a la Tacneña" es un plato eficiente desde el punto de vista nutricional y económico desde un punto de vista insumos y capaz de satisfacer a un gran número de personas.

La connotación social, nutricional, de economía de recursos y costos, además de disponibilidad de insumos abundantes en la región, permitió la adaptación de este plato, como un plato nacido de la guerra y de conmemoración festiva y familiar. Ese quizás, sea en la actualidad la base de la función social, integrativa y sincrética que carga al *"Picante a la Tacneña"* como un eje transversal de convivencia y unión de la identidad de Tacna.

CONCLUSIONES:

Como se ha evidenciado, el picante cuenta con una historia mucho más rica y extensa que lo que cree el mito popular, que el picante nace con las limitaciones de insumos durante la guerra del Pacifico y la ocupación de Tacna y Arica, desconocimiento o negando –

[33] Méndez G., Cecilia, & Granados Moya, Carla. (2012). Las guerras olvidadas del Perú: formación del Estado e imaginario nacional. *Revista de Sociología e Política*, *20*(42), 57-71.

según sea el caso- la importancia histórico social de este plato; además de la diversidad y funcionalidad del plato. Asimismo, la mayoría de personas en Tacna condicionan la identidad o *"Tacneñidad"* en base a la guerra del Pacifico, lo cual es un desconocimiento total de nuestra importancia histórica; el sincretismo y mestizaje entre lo indígena e influencia ibérica, el aporte afro y la capacidad de adaptabilidad y resiliencia de un pueblo que cuenta con una historia de más de doce mil años, en cuyo proceso de crecimiento y consolidación adoptó el mestizaje cultural para una identidad propia, identidad la cual se ve reflejado en un plato a base de papa, viseras y ají.

La tradición oral sobre el origen étnico, histórico e identitario de Tacna, cuenta con visos argumentales, como son: el origen aymara, negando la evidencia puquina, la influencia ibérica y el sincretismo socio-cultural que derivó en la identidad del poblador de Tacna y la influencia y confluencia de ibérica, africana, mora e indígena en la gastronomía local.

La influencia ibérica en la disponibilidad de insumos al plato, se evidencia con la incorporación de elementos cárnicos como las vísceras de bobino, el uso de carnes desecadas al humo y deshidratadas en sal y al frio, el uso de aromatizantes como el orégano y la incorporación del pan como acompañante del plato.

Almagró, durante su estancia en Sevilla adoptó costumbres culinarias de los "Moros", por tanto, durante la expedición al sur (Chile), tuvo entre su tropa "indios de guerra" y negros esclavos de procedencia africana como Juan Valiente, hayan aportado costumbres en la dieta de los conquistadores, los cuales a su vez hayan introducido dichos elementos gastronómicos a los rituales ceremoniales de los indígenas locales entre Tacna y Atacama a fin de generar alianzas y "buenas relaciones". Por tanto, el *"Picante a la tacneña"* – y sus variantes entre la cuenca de Sama, Locumba, Caplina y las vertientes costeras, cuentan con un origen común. Es decir, la interacción indígena e ibera.

En síntesis, el *"Picante a la Tacneña"*, es un plato eminentemente propio de la región, y el resultado del sincretismo social-cultural de la conquista ibérica en los reinos puquina-quechuas del sur del imperio del Perú,

BIBLIOGRAFÍA:

(ONERN), O. N. (1976). *Inventario, evaluación y uso racional de los recursos naturales de la costa: cuencas de los ríos Moquegua, Locumba, Sama y Caplina.* (ONERN). Lima: (ONERN).

Bedoya Garland, S. (2016). ¿El ají es peruano? Su historia y algunas costumbres nacionales. *Revista "Tradición" - Segunda Epoca*, 69-80.

Bertonio, L. (1612). *Vocabulario de la lengua Aymara.* La Paz, Bolivia.

Cerrón-Palomino, R. (2011). El legado onomástico puquina: A propósito de "Capac" y "Yupanqui". *Estudios Atacameños*, 119-130.

Dominguez Fauna, N. (2010). Para una cartografía de la lengua puquina en el altiplano colonial (1548-1610). *Boletín de Arqueología PUCP*(14), 309-328.

Francisco Rothhammer, M. M. (2003).). Análisis de ADNmt de restos esqueletales del sitio arqueológico de Tiawanaku y su relación con el origen de sus constructores. *Revista "Chungará" , 35*(02), 269-274. Obtenido de http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32635206

Galvez, I. (1999). Evidencias quechuas en el lexico de "cultivo" Caral - Supe. *Boletin Museo de Arqueologia y Antropologia*, 01- 02.

Gonzalez Barcia., D. A. (1749). Historiadores primitivos de las Indias Occidentales / que junto, traduxo en parte, y sacò à luz, ilustrados con erudítas notas, y copiosos indices ... En D. A. Gonzalez Barcia., *Historiadores primitivos de las Indias Occidentales / que junto, traduxo en parte, y sacò à luz, ilustrados con erudítas notas, y copiosos indices* ... (págs. 30-47). Madrid.

González Holguín, D. (1608). *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua Qquichua, o del Inca.... corregido y renovado conforme a la propiedad cortesana del Cuzco.* Lima: Francisco del Canto. Impresor.
Gordillo Begazo, J. (2019). La ruta del guano y el Aji en el eje articulador de la cuenca del Sama-Perú, durante el desarrollo regional tardío y la ocupación Inka: indicadores preliminares para el conocimiento de su interacción económica a nivel regional. *Journal of Historical Archaeology & Anthropological Sciences, 4*(3), 539-543.
Hoyos Chuquiviguel, S. L. (2019). Trabajo de suficiencia profesional: Cultura Chavin. *Trabajo de suficiencia profesional: Cultura Chavin*, 46. Trujillo, La Libertad, Peru: Universidad Nacional de Trujillo.
Lavallé, B. (2004). 10 El año de todos los peligros (abril de 1536-abril de 1537) In: Francisco Pizarro: Biografía de una conquista [en línea]. *Lima: Institut français d'études andines*, 36-40.
Méndez G., C. &. (2012). Las guerras olvidadas del Perú: formación del Estado e imaginario nacional. *Revista de Sociologia e Política, 42*(20), 57-71. doi:https://doi.org/10.1590/S0104-44782012000200006
Muñoz Ovalle, I. (1986). "Aportes a la reconstrucción histórica del poblamiento aldeano del Valle de Azapa (Arica – Chile)". *Revista de Chungará*(16- 17), 307-322.
Muñoz Ovalle, I., & Gordillo Begazo, J. (2016). Organización del espacio y uso de los recursos naturales en la conformación de aldeas y campamentos en el periodo medio en los valles de Azapa, norte de Chile y Caplina, sur del Perú. *Chungará, 48*(04), 533 - 537.
Nuñez, L., Cartajena, L., Carrasco, C., & et al. (2017). Presencia de un centro ceremonial formativo en la circumpuna de Atacama. *Chungará*, 04 -06.
Orellana Halkyer, N., Fuentes Fajardo, M., Capriles, J. M., & Rothhammer, F. (2014). En torno al poblamiento de los andes sur- centrales y su vinculación con la Amazonía. *Revista "Interciencia", 08*(39), 586-590.
Pease, H. (1992). *"Peru hombre e historia entre el siglo XVI y el XVIII"*. Lima, Perú: Fundacion BBVA.
Sandoval, J. D. (2004). Variantes del ADNmt en isleños del lago Titicaca: máxima frecuencia del haplotipo B1 y evidencia de efecto fundador. *Revista Peruana de Biología, 11*(02), 161-168. Obtenido de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-99332004000200008&lng=es&tlng=es.
Särkinen, T. B. (2015). Listado anotado de Solanum L. (Solanaceae) en el Perú. *Revista Peruana de Biología*, 03-62.
Shady, R. (1997). La Ciudad Sagrada de Caral-Supe en los Albores de la Civilización en el Perú. *Revista UNMSM*, 1-20.
Tormo Capsir, J. (2014). *La cocina hispano-musulmana: Al Andalus*. Obtenido de Historia del Poble de Valencia: https://sites.google.com/site/historiaalimentacion/la-cocina-hispano-musulmana-al-andalus
Vela Velarde, C. (2019). Bases para el conocimiento de la presencia Tiawanaku en el valle del Caplina, Tacna. *Ciencia y Desarrollo*.